



Seit 153 Jahren ein Haus zum Wohlfühlen, Erleben & Geniessen

Nur fünf Jahre nach dem Beginn des Wintertourismus in Davos schuf Hotelpionier Josias Mattli 1870 mit dem Hotel Silvretta im benachbarten Klosters etwas ganz Besonderes. Ein Haus, welches schon zur damaligen Zeit in Bezug auf Grösse und Ausstattung einzigartig im Prättigau war. 120 Jahre später war es ein weiterer Pionier, der in Klosters Hotelgeschichte schrieb. Ulrich B. Erpenbeck erwarb das „alte Silvretta“ und erbaute einen komplett neuen Hotelkomplex, der richtungsweisend in Bezug auf Infrastruktur und Ausstattung war. Noch heute ist das Silvretta Parkhotel das grösste Hotel in Klosters und dem Prättigau mit einer Rundum-Verwöhn-Infrastruktur für Familien und aktive Geniesser jeden Alters und einem vielseitigen kulinarischen Angebot.



Since 153 years a Hotel to feel well, be well, relax well



Only five years after the start of winter tourism in Davos 1865 it was the hotel pioneer Josiah Mattli who built the Hotel Silvretta in Klosters in 1870. A hotel which was unique in the Prättigau Valley in terms of comfort and standard at this time. The Silvretta Hotel was the base for the development of Klosters from a tiny farmer's village to worldwide known vacation destination.

120 years later there was another pioneer who wrote history in Klosters and the Canton of Grisons. Ulrich B. Erpenbeck acquired the "old Silvretta" and built a completely new hotel complex, which has been a landmark in terms of infrastructure, facilities and services. At the time of the construction the Silvretta Parkhotel was the largest construction site in the whole area. Still today the Silvretta Park Hotel is the largest hotel in Klosters and the Prättigau Valley with a complete attentive and personal service for families and active people of all ages.

SILVRETТА PARKHOTEL
Landstrasse 190 / CH-7250 Klosters
Tel.: 0041 81 423 34 35 / Fax: 0041 81 423 34 50
Mail: info@silvretta.ch / web: www.silvretta.ch

Vorspeisen / Starters

| | | | |
|--|---------|-----|----------|
| Grüner Blattsalat mit goldigen Croûtons, Goji-Beeren und gerösteten Körnern an hausgemachtem Dressing (Italien, French, Balsamico, Joghurt) <i>Green Leaf Salad with Crôutons, Goji Berries and roasted Pumpkin Seeds on a Homemade Dressing of your Choice (Italian, French, Balsamico or Joghurt)</i> | V, 1, 2 | CHF | 11.50 |
| Feines Kalbsfleischtatar mit Echalotten, Limettensaft, gezupften Blattsalaten und Trüffelöl parfümiert <i>Fine Veal Tartar with Shallots, Lime Juice, plucked Leaf Lettuce and Truffle Oil Perfumed</i> | | CHF | 19.50 |
| “Bowl Gotschna” Römersalat mit Avocado und Melone mit goldigen Croûtons an Aioli Dressing <i>Romaine Lettuce with Avocado, Melon and Golden Croutons with Aioli Dressing</i> Wahlweise mit / <i>optional with:</i> sautierter Hühnerbrust / <i>sautéed Chicken Breast</i> Bündner Fleisch / <i>Grisons Meat</i> sautierten Riesengarnelen / <i>sautéed Giant Shrimps</i> | V, 1 | CHF | 15.50 |
| | | + | CHF 6.00 |
| | | + | CHF 6.00 |
| | | + | CHF 8.50 |
| Nüsslisalat an Preiselbeerdressing mit gebackenem Camembert und karamellisierten Feigen <i>Lamb's Lettuce on Cranberry Dressing with Baked Camembert and Caramelised Figs</i> | | CHF | 18.50 |
| Rindstatar nach Art des Küchenchefs mit Zwiebeln und Kapern, serviert mit Toast & Butter (wahlweise mild, pikant oder scharf) <i>The Chef's Beef Tartar with Onions, Capers, Toast & Butter (either mild, spicy or hot)</i> Als Hauptgang / <i>as Main Course</i> | 1, 2 | CHF | 26.00 |
| | | CHF | 36.00 |

Suppen / Soups

| | | | |
|---|------|-----|-------|
| Tagessuppe <i>Soup of the Day</i> | 1, 2 | CHF | 10.00 |
| Rinderkraftbrühe mit Flädli <i>Beef Broth with Strips of Pancake</i> | 1 | CHF | 12.00 |
| Marronisüppchen mit karamellisierten Kastanien und weissem Trüffelöl <i>Chestnut Soup with caramelised Chestnuts and White Truffle Oil</i> | | CHF | 12.00 |

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar



Pasta & Vegetarisch / *Pasta & Vegetarian*

| | | | |
|--|---------|-----------|------------|
| Hausgemachte sautierte Quarkpizokel mit jungem Gemüse, gratiniert mit Davoser Bergkäse Wahlweise auch mit Bündnerfleisch erhältlich / <i>available with Grisons Meat</i> <i>Homemade sautéed 'Quarkpizokel' with young Vegetables and Mountain Cheese from Davos</i> | V, 1, 2 | CHF 26.00 | + CHF 9.00 |
| Bündner Capuns in Gemüsebouillon gegart und mit Bergkäse überschmolzen <i>Grisons «Capuns» refined in Vegetable Broth topped with melted Mountain Cheese</i> Wahlweise mit Bündnerfleisch / <i>available with Grisons Meat</i> | V, 1 | CHF 26.00 | + CHF 9.00 |
| Ravioli mit Steinpilz-Ricotta Füllung an Kürbis-Steinpilzragout garniert mit Kürbisstroh <i>Ravioli with Porcini - Ricotta – Filling, garnished with Pumpkin - Porcini Ragout and Pumpkin Straw</i> | | CHF 26.00 | |
| Spaghetti mit sautierten Riesengarnelen, Knoblauch, jungem Blattspinat Cherrytomaten an Kaffir-Limetten-Zitronengrasfond <i>Spaghetti with sautéed King Prawns, Garlic, young Leaf Spinach, Cherry Tomatoes with Kaffir-Lime-Lemongrass Jus</i> | | CHF 28.00 | |
| Vegane Artischocke à la Wellington mit Pilzragout und warmer Himbeervinaigrette <i>Vegan Artichoke à la Wellington with Mushroom Ragout and warm Raspberry Vinaigrette</i> | V, 1 | CHF 25.00 | |
| Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus <i>Elbow Macaroni Alpine Style with fried Onions and Apple Compote</i> | | CHF 26.00 | |

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar



Fisch & Meeresfrüchte / *Fish & Seafood*

Silvretta Fish & Chips ^{1,2} CHF 36.00
In Tempura-Teig gebackene Eglifilets mit Pommes Frites, Zitrone und
Sauce Tartare
Filet of Perch in Tempura Batter with French Fries, Lemon and Sauce Tartar

Gebratenes Kabeljaufilet auf Gemüsejulienne im Bouillabaisse -Sud ² CHF 42.00
Kartoffelkugeln und Sauce Rouille
*Sautéed Cod Fillet on Vegetable Julienne in Bouillabaisse Broth,
Potato Balls and Sauce Rouille*

Riesengarnelen aus der Pfanne an Erbsenpüree mit Ratatouille CHF 39.00
im gebackenem Kartoffelkorbchen ²
*Pan-fried King Prawns with Pea Purée and Ratatouille
in a baked Potato Basket*

Gerne auf Vorbestellung 24 Std. – on pre-order 24 hours

Miesmuscheln nach Seemann's Art ^{1,2} CHF 28.00
mit Knoblauch Baguette, dazu Reis oder Pommes Frites *Vorspeise* CHF 22.00
Blue Mussels "Seaman's Style"
accompanied by Garlic Baguette, served with Rice or French Fries

Im Ganzen gebratener Tagesfisch ¹ pro 100g CHF 15.00
serviert mit Saisongemüse und kleinen, in Butter geschwenkten Kartoffelchen
Fish of the Day with Season Vegetables and Small Potatoes tossed in Butter

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar



Fleisch - Stall - Land / *Meat - Stable - Country*

- Hausgemachter Black Angus Alpenburger "Silvretta" ^{1,2} CHF 26.00
mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck und Koriander-Tomaten-Salsa
dazu Ostschwiizer Pommes Frites
*Homemade Black Angus Beef Burger "Silvretta"
with Cheddar Cheese, Prättigauer Bacon, Coriander-Tomato-Salsa
served with East-Switzerland French Fries*
- Rosa Lammkarree mit Kräuterkruste auf Topinambur mit Tomatenwürfeln, CHF 42.00
Lauch und Taleggio-Kartoffelsandwich
*Pink Rack of Lamb with Herb Crust on Jerusalem Artichoke with diced Tomatoes,
Leek and Taleggio Potato Sandwich*
- Schweinsfiletmedaillons vom Grill auf Petersilienwurzel a la Crème CHF 39.00
mit Chorizo und hausgemachten Süsskartoffel Pinienkerngnocchi ^{1, 2}
*Grilled Pork Tenderloin Medallions on Parsley Root a la Crème with Chorizo
and homemade Sweet-Potato Pine Nut Gnocchi*
- Wiener Kalbsschnitzel mit saisonaler Gemüsebeilage und Ostschwiizer ^{1,2} CHF 52.00
Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren
*Viennese Veal Escalope with Seasonal Vegetable Garnish and East-Switzerland
French Fries, Lemon and Cranberries*
- Rindsentrecôte «Ojo de Agua» vom Grill mit Kräuterbutter, ^{1, 2} CHF 49.00
mediterranem Grillgemüse und Gratin Dauphinois
*Grilled Beef Entrecôte «Ojo de Agua» with Herb Butter, Mediterranean
Grilled Vegetables and Gratin Dauphinois*
- Gebrautes Maishuhnbrüstchen auf Kürbisgemüse mit schwarzen Oliven CHF 35.00
getrocknet Ramatistreifen und Carnaroli-Risotto ²
*Roasted Corn Chicken Breast on Pumpkin Vegetables with Black Olives,
dried Ramati Strips and Carnaroli Risotto*

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar



Fondue / *Fondue*

Fondue Chinoise (ab 2 Personen) p. Pers. CHF 60.00
Rind-, Kalb-, Lamm- und Geflügelfleisch in einer Rindsbouillon gegart
mit Essiggemüse, frischem Gemüse, hausgemachten Saucen
und Pommes Frites
*Beef, Veal, Lamb and Poultry Meat refined in a Beef Broth
served with Mixed Pickles, fresh Vegetables, homemade Sauces
and French Fries*

Käsefondue (ab 2 Personen)

Unsere Hausmischung V 1,2
aus Greyerzer, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois und Davoser Bergkäse CHF 38.00 p.p.
mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Our Home Mix Cheese Fondue
of Gruyère, Appenzeller, Vacherin Fribourgeois and Davos Mountain Cheese
with Bread Cubes and Potatoes*

Moitié-Moitié V, 1,2 CHF 38.00 p.p.
aus Greyerzer und Vacherin Fribourgeois mit Brotwürfeln und Kartoffeln
*Moitié - Moitié – Fifty / Fifty 1,2 V
of Gruyère and Vacherin Fribourgeois with Bread Cubes and Potatoes*

Supplement für Kartoffeln und Gemüse / *Potato and Vegetable Supplement* CHF 7.50

Raclette / *Raclette*

Raclette (ab 1 Person) V, 2 CHF 38.00
mit Pellkartoffeln, Essiggemüse und frischem Gemüse
with boiled Potatoes, Mixed Pickles and fresh Vegetables 2

V = Vegetarisches Gericht / *Vegetarian Dish* -- 1 = mit / *with* Gluten -- 2 = mit / *with* Lactose / *milk sugar*



Desserts / *Desserts*

| | |
|--|------------------|
| Vermicelles mit Rahm und einer Kugel Vanilleglace <i>Vermicelles with Cream and a Scoop of Vanilla Ice Cream</i> | CHF 14.00 |
| Mit Mousse gefülltes Honig-Gewürztörtchen an Kardamon-Kirschenragout <i>Honey and Spice Tartlet filled with Mousse and served with Cardamom Cherry Ragout</i> | CHF 15.00 |
| Schokoladen-Orangen Parfait im Krokantmantel mit einer Prise Chilli <i>Chocolate-Orange Parfait in a Brittle Coating with a Pinch of Chilli</i> | CHF 15.00 |
| Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce, Rahm und Rum Raisin Glace <i>Homemade Apple Strudel with Vanilla Sauce, Cream and Rum Raisin Ice Cream</i> | CHF 15.00 |
| Nougat Crème Brûlée mit Fior di Latte Glace und Rumkugel-Konfekt <i>Nougat Crème Brûlée with «Fior di Latte» Ice Cream and Rum Truffles</i> | CHF 15.00 |
| Dessert Surprise – <i>Dessert Surprise</i> | CHF 14.00 |
| Frappé & Glace – <i>Frappé & Ice Cream</i> ² | CHF 11.00 / 4.00 |
| Wechselndes Sortiment – <i>Changing Selection</i> | |
| pro Kugel – <i>per Scoop</i> | CHF 4.00 |
| Schlagrahm – <i>Whipped Cream</i> ² | CHF 1.50 |
| Roomservice von 08.00 Uhr bis 21.30 Uhr – Zuschlag <i>Room Service from 08.00 am to 09.30 pm – Surcharge</i> | CHF 10.00 |

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar